

Recetas de Navidad



Índice

• Panes •

- Tourte des Moulins 4
- Tronco de Navidad 5
- Pan de Ardèche 6
- Hogaza de Navidad 7
- Pan de centeno / Pan de centeno y limón 8
- Espelta y miel / Sarracao 9

• Brioche y bollería •

- Pan de molde 10
- Stollen de Navidad Délibaignet 11
- Panettone / Macaronade 12
- Brioche de Navidad a la naranja Délibrioche 13

• Cakes y pastelería •

- Pan de especias para laminar / Pan de especias original 14
- Pan de especias con masa choux / con nueces e higos 15
- Crumble de Navidad / Masa sablé de Navidad 16
- Tarta de pera y almendra con especias 17
- Cake de naranja Speedy Top 18
- Cake de Navidad Speedy Top 19
- Cake de manzana y canela 20
- Cake de chocolate 21
- Brioche de avellanas y especias 22

Tourte des Moulins



RIETMANN EMPEREUR
RIETMANN RUSTILLOU
LEVADURA
AGUA

2,500 kg
2,500 kg
0,100 kg
3,500 – 3,750 kg



Temperatura base: 65 °C

• AMASADO •

10 min V1 (lenta)
3–5 min V2 (rápida)

• ELABORACIÓN •

Temperatura de la masa: 25–28 °C
Primera fermentación: 20 min en bloque
Peso de las piezas: 0,600 a 1,000 kg
Formar bolas ligeramente apretadas, enharinarlas y
colocarlas en un banneton.

• HORNEADO •

Hornear a 255 °C con abundante vapor,
bajando a 210 °C.
Tiempo de horneado: 50 min para piezas de 600 g



Tronco de Navidad



RIETMANN BÜCHERON	0,500 kg
HARINA DE TRIGO	0,500 kg
LEVADURA	0,010 – 0,020 kg
AGUA	0,650 – 0,680 kg

Inclusiones: mezclar la miel con las frutas

HIGOS ENTEROS	0,150 kg
NUECES PELADAS	0,150 kg
CASTAÑAS	0,200 kg
MIEL	0,020 kg



Temperatura base: 60 °C

• AMASADO EN ESPIRAL •

5 min V1 (lenta)

8–10 min V2 (rápida)

Añadir las inclusiones a mano, plegando la masa al final del amasado, para no aplastar las castañas.

• ELABORACIÓN •

Temperatura de la masa: 25–26 °C

Primera fermentación: 30 min en bloque

Peso de las piezas: 1,500 a 1,800 kg

Formar un pan grande (mejor hornear en molde).

Fermentación final: 60 min a 25 °C en directo / en fermentación lenta a 6–7 °C

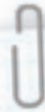
• HORNEADO •

Hornear a 250 °C bajando a 210 °C

60 min (vigilar el color)



Pan de Ardèche



MEZCLA RUSTILLOU	10,000 kg
AGUA	8,000 – 8,200 kg
LEVADURA	0,100 – 0,200 kg
FRUTAS A INCORPORAR (15% DEL PESO DE LA MASA)	2,700 kg
- Orejones - Ciruelas pasas - Avellanas - Pajas	



• AMASADO EN ESPIRAL •

V1: 5 min V2: 8 a 10 min

Incorporar las frutas 2 min en V1

Temperatura de la masa: 24–26 °C

Primera fermentación: 60 min (pliegue a los 30 min) y después
fermentación diferida
en cubeta 24/48 h

• ELABORACIÓN •

Sacar las cubetas de masa del frío y dejar
30 min a temperatura ambiente; después dar un pliegue
y dividir como se desee

• HORNEADO •

30 a 35 min para piezas de 350 g



Hogaza de Navidad



MEZCLA L'EMPEREUR	1,000 kg
AGUA	0,750 kg
LEVADURA	0,025 kg
ESPECIAS PARA PAN DE ESPECIAS	0,015 kg

FRUTAS A INCORPORAR

PASAS	0,200 kg
ALMENDRA PICADA	0,100 kg
NARANJA EN DADOS	0,100 kg
ARÁNDANOS ROJOS	0,150 kg



• AMASADO EN ESPIRAL •

8 min en V1 y 5 min en V2
Incorporar las frutas 2 min en V1

• ELABORACIÓN •

Temperatura de la masa: 25–26 °C
Primera fermentación: 30 min en bloque
Dividir en bolas de 500 g y estirarlas con el rodillo.
Puede usar aros de pastelería forrados con papel de
horno para dar forma a los panes, como en la foto.
Fermentación final: 50 a 60 min

• HORNEADO •

240 °C bajando a 210 °C durante 45 min
para piezas de 500 g.

• MASA DECORATIVA •

Harina de centeno	0,250 kg
Agua	0,100 kg
Aceite	0,020 kg

Mezclar 2 min en V1 y 3 min en V2. Reservar en frío
cubierto con film.
Estirar con el rodillo a 3 mm de grosor y cortar con los
cortapastas elegidos



Pan de centeno

Pan de centeno y limón



MEZCLA TRILOGIE DE SEIGLE	0,700 kg
HARINA DE TRIGO	0,300 kg
LEVADURA	0,010 – 0,020 kg
AGUA	0,600 – 0,650 kg
SAL	0,005 kg



MEZCLA TRILOGIE DE SEIGLE	0,700 kg
HARINA DE TRIGO	0,800 kg
LEVADURA	0,010 – 0,020 kg
AGUA	0,600 – 0,650 kg
SAL	0,005 kg

Añadir a la masa la ralladura de 4 limones



• AMASADO EN ESPIRAL •

V1: 5 min V2: 5–6 min
(se recomienda bassinage)
Temperatura de la masa: 26–28 °C

• ELABORACIÓN •

Pesar piezas de 350 o 400 g y bolear
Formado: en forma de bâtard,
enharinar y greñar
Fermentación final: 45–50 min a 26–28 °C
o en fermentación lenta a 5–6 °C

• HORNEADO •

Horno de suela a 250 °C bajando a 230 °C, con vapor, durante 40 min (panes de 400 g)

Para que el greñado abra bien, dar un poco de vapor al enhornar y mucho 3 min después.



• AMASADO EN ESPIRAL •

V1: 5 min V2: 5–6 min
(se recomienda bassinage)
Temperatura de la masa: 26–28 °C

• ELABORACIÓN •

Pesar piezas de 350 o 400 g y bolear
Formado: en forma de bâtard,
colocar sobre lienzo enharinado
Fermentación final: 45–50 min a 26–28 °C
o en fermentación lenta a 5–6 °C

• HORNEADO •

Horno de suela a 250 °C bajando a 230 °C, con vapor, durante 40 min (panes de 400 g)

Para que el greñado abra bien, dar un poco de vapor al enhornar y mucho 3 min después.



Espelta y miel



• AMASADO EN ESPIRAL •

V1: 6 min V2: 5–7 min

Temperatura de la masa: 25–26 °C

Primera fermentación: 20 min

• ELABORACIÓN •

Pesar piezas de 350 o 400 g

Formado: en molde

Fermentación final: 60–75 min según la levadura

o fermentación diferida

• HORNEADO •

240–220 °C, calor descendente



¡Pide tu plantilla de decoración con cada nuevo pedido!



MEZCLA ÉPEAUTRE ET MIEL

10,000 kg

AGUA

7,000 – 7,200 kg

LEVADURA

0,150 – 0,300 kg



Sarracao



• AMASADO EN ESPIRAL •

V1: 4 min V2: 7–8 min

Incorporar las pepitas al final del amasado

Temperatura de la masa: 23–24 °C

• ELABORACIÓN •

Pesar piezas de 300 g

Fermentación final: 30–45 min a 24–26 °C

• HORNEADO •

Horno de suela a 240 °C, bajar a 220 °C

Horneado: unos 20 min



RIETMANN SARRASENO

5,000 kg

HARINA DE TRIGO

5,000 kg

CACAO

0,700 kg

AZÚCAR

0,350 kg

LEVADURA

0,080 kg

LECHE

1,000 kg

AGUA

6,000 kg

PEPITAS O PISTOLAS DE CHOCOLATE

1,800 kg



Pan de molde



MEZCLA PAIN DE MIE	5,000 kg
HARINA DE TRIGO	5,000 kg
AGUA	5,200 kg
LEVADURA	0,300 – 0,400 kg



• AMASADO EN ESPIRAL •

V1 5 min, V2 5–6 min

• ELABORACIÓN •

Temperatura de la masa: 20–22 °C

Primera fermentación: 5 min

Método: formado habitual

Fermentación final: 50 a 60 min a 26–28 °C

• HORNEADO •

200–210 °C durante 30 min para panes de 300 g



Stollen de Navidad Délibeignet



PARA LA MASA:

DÉLIBEIGNET	5,000 kg
HARINA DE TRIGO	5,000 kg
MANTEQUILLA	1,000 kg
LEVADURA	0,600 kg
LECHE	4,000 kg
ALMENDRA EN POLVO CON PIEL	0,700 kg

AMASADO EN ESPIRAL: 5 MIN V1 + 12-15 MIN V2

AL FINAL DEL AMASADO, AÑADIR
LAS FRUTAS MACERADAS EN RON:

ALMENDRA EN BASTONES	0,900 kg
AVELLANA TROCEADA	0,900 kg
PASAS RUBIAS (GOLDEN)	2,750 kg
NARANJA CONFITADA EN DADOS	0,700 kg
LIMÓN CONFITADO EN DADOS	0,700 kg
CEREZAS CONFITADAS	0,700 kg
RON AÑEJO	1,400 kg

• ELABORACIÓN •

Temperatura de la masa: 26–28 °C

Primera fermentación: 30 min

Método: piezas de 750 g

Fermentación final: 30 a 45 min a
28–30 °C

• HORNEADO •

Horno de suela: 175 °C

Horno ventilado: 150 °C durante unos 45 min

Nada más salir del horno, pincelar generosamente
todas las caras con mantequilla fundida (o noisette)
y rebozar en azúcar cristal
(natural o con canela).

Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glas.



Panettone



MEZCLA DÉLIBRIOCHE	10,000 kg
AGUA (APROX.)	4,000 kg
YEMAS DE HUEVO	1,000 kg
AROMA DE PANETTONE	0,070 kg
MANTEQUILLA	1,000 kg
MIEL	0,700 kg
LEVADURA	0,300 kg
PASAS RUBIAS (GOLDEN)	2,500 kg
PIEL DE NARANJA CONFITADA EN DADOS	1,500 kg



• AMASADO EN ESPIRAL •

(aprox.): 8 min V1 + 8 a 10 min V2

Temperatura de la masa: 26–28 °C · Primera fermentación: 2 h

Añadir al final del amasado las frutas maceradas en ron

• ELABORACIÓN •

Formado: piezas de 650–700 g (molde de 18 cm)

Fermentación: 1 h 30 a 2 h 00 a 28–30 °C

A media fermentación, cubrir con la macaronade: 300 g de azúcar glas + 280 g de claras, 200 g de almendra en polvo y 100 g de avellana en polvo; mezclar con espátula y espolvorear abundante azúcar glas.

• HORNEADO •

Horno de suela: 175 °C · Horno ventilado: 150 °C · Abrir el tiro 15 min antes del final del horneado.

Al deshornar, pinchar los panettones por la base con brochetas y colgarlos boca abajo para que se enfríen.



Macaronade



AZÚCAR GLAS	0,300 kg
CLARAS DE HUEVO	0,280 kg
ALMENDRA EN POLVO	0,200 kg
AVELLANA EN POLVO	0,100 kg



• ELABORACIÓN •

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Cubrir con la macaronade con una manga pastelera unos minutos antes de enhornar.



Brioche de Navidad a la naranja Délibrioche



MEZCLA DÉLIBRIOCHE	1,000 kg
LEVADURA	0,050 kg
HUEVOS	0,250 kg
LECHE	0,250 kg
AZÚCAR INVERTIDO (TRIMOLINE)	0,050 kg
MANTEQUILLA SIN SAL	0,100 kg
RALLADURA DE NARANJA	0,020 kg
NARANJA CONFITADA EN DADOS	0,150 kg



• AMASADO •

V1: 5 min V2: 8 a 10 min
Temperatura de la masa: 24–26 °C
Incorporar las frutas al final del amasado

• ELABORACIÓN •

Primera fermentación: 30 min en bloque
División: piezas de 350 g
Reposo: 15 a 20 min
Formado: en molde redondo de papel
Fermentación final: 60 a 90 min a 25 °C o en frío hasta el día siguiente

• HORNEADO •

150 °C. Antes de enhornar, cubrir con la macaronade* y colocar unas rodajas de naranja confitada; azucarar generosamente
Tiempo de horneado: unos 30 a 40 min (toma color rápido)

*ver página 12



Pan de especias para laminar



MEZCLA MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
HARINA T55	0,200 kg
HUEVOS ENTEROS	0,200 kg
MIEL	0,400 kg



• ELABORACIÓN •

Mezclar todos los ingredientes 5 min en V1 hasta que la masa esté lisa y homogénea. Reservar la preparación en frío al menos 12 h antes de usarla.

• HORNEADO •

Horno de suela a 250 °C durante 8 minutos
Horno ventilado a 210 °C durante 6 minutos



Pan de especias original



MEZCLA MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
MIEL	0,900 kg
HUEVOS ENTEROS	0,500 kg
MANTEQUILLA POMADA	0,400 kg



• AMASADO •

Mezclar los ingredientes: V1: 5 min
1 a 2 min a velocidad media.

• HORNEADO •

Horno de suela: 150–160 °C
Horno ventilado: 135 °C
Horneado: 50 a 55 min



• ELABORACIÓN •

Engrasar los moldes con mantequilla y dejar que cuaje. Engrasar una segunda vez con grasa desmoldeante. Verter la masa en el molde (hasta media altura aprox.)



Pan de especias con masa choux



MEZCLA MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	0,800 kg
HARINA DE TRIGO	0,200 kg
AGUA	1,000 kg
MANTEQUILLA	0,500 kg
HUEVOS	1,000 kg



• ELABORACIÓN •

Calentar el agua y la mantequilla. Al hervir, añadir el moelleux pain d'épices y la harina. Secar bien la mezcla obtenida. En la batidora con pala, añadir los huevos poco a poco.

• HORNEADO •

200 °C, unos 35 minutos



Pan de especias nueces e higos



MEZCLA MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
HUEVOS ENTEROS	0,500 kg
MIEL	0,500 kg
MANTEQUILLA FUNDIDA	0,500 kg
HIGOS	0,250 kg
NUECES	0,250 kg



• ELABORACIÓN •

V1: 5 min V2: 1–2 min
Incorporar las frutas al final de la mezcla en V1.
Engrasar los moldes con mantequilla y dejar que cuaje. Engrasar una segunda vez con grasa desmoldeante. Verter la masa en el molde (hasta media altura aprox.).

• HORNEADO •

50 a 55 min.
Horno de suela: 150–160 °C
Horno ventilado: 135 °C



Crumble de Navidad

RIETMANN MOELLEUX PAIN D'ÉPICES
HARINA DE TRIGO
MANTEQUILLA

1,000 kg
0,150 kg
0,350 kg



• ELABORACIÓN •

Arenar en la batidora con pala unos
5 min a velocidad media



Crumble natural

MEZCLA SPEEDY TOP
MANTEQUILLA
AZÚCAR MORENO
ALMENDRA EN POLVO
VAINILLA LÍQUIDA

1,000 kg
0,400 kg
0,150 kg
0,150 kg
0,010 kg



• ELABORACIÓN •

Arenar en la batidora con pala 5 min a velocidad
media.

Consejo del pastelero: enriquezca su crumble con
distintas inclusiones, cacao en polvo y/o pasta de
pistacho.



Masa sablé de Navidad

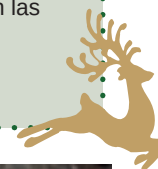
RIETMANN MOELLEUX PAIN D'ÉPICES
MANTEQUILLA
HARINA DE TRIGO
HUEVOS ENTEROS

1,000 kg
0,500 kg
0,200 kg
0,150 kg



• ELABORACIÓN •

Mezclar todos los ingredientes excepto los huevos a
velocidad lenta hasta que arenen. Añadir los huevos y
mezclar a velocidad lenta hasta obtener una masa.
Consejo del pastelero: añada al dorado un toque de
aroma de café para lograr un bonito color en las
galletas.



Tarta de pera y almendra con especias

Receta para unas 6 tartas (24 x 2 cm)

RECETA DE MASA SABLÉ (VER P. 16)

Mezclar a velocidad lenta todos los ingredientes excepto los huevos, hasta que arenen.

Añadir los huevos y mezclar a velocidad lenta hasta obtener una masa



RECETA DE CRUMBLE (VER P. 16)

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla arenosa.



RECETA DE FRANGIPANE

MANTEQUILLA POMADA	0,500 kg
AZÚCAR	0,500 kg
ALMENDRA EN POLVO	0,500 kg
HUEVOS ENTEROS	0,500 kg
HARINA DE TRIGO	0,050 kg
RON	0,150 kg
CREMA PASTELERA	0,650 kg

Mezclar la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Verter los huevos y después añadir la almendra en polvo y la harina. Añadir el ron. Terminar añadiendo la crema pastelera.



RECETA DE PERAS AL VINO ESPECIADO



PERAS EN ALMÍBAR VINO CALIENTE ESPECIADO

2,000 kg

1,500 kg

Cocer las peras en el vino caliente a fuego suave 20 a 30 min.
Dejar enfriar las peras en el líquido de cocción.



• ELABORACIÓN •

Forrar un aro con la masa sablé de especias. Rellenar con frangipane hasta $\frac{3}{4}$ del aro. Colocar las peras escalfadas sobre la frangipane y cubrir con crumble de especias.

• HORNEADO •

Hornear a 200 °C en horno de suela / 170 °C en horno ventilado

Tiempo de horneado: 45–50 min



Cake de naranja Speedy Top



RIETMANN SPEEDY TOP	1,000 kg
ZUMO DE NARANJA	0,450 kg
ACEITE	0,450 kg
RALLADURA DE NARANJA	0,030 kg



• AMASADO EN ESPIRAL •

Mezclar todos los ingredientes

V1: 5 min V2: 2 min

Dosificar en molde según el método y peso habituales

• HORNEADO •

Horno de suela / Horno ventilado 180
°C

Horneado: 35–50 min según el peso



Cake de Navidad Speedy Top

RIETMANN SPEEDY TOP

AGUA	1,000 kg
ACEITE	0,250 kg
CANELA	0,450 kg
RON	0,010 kg
PASAS RUBIAS	0,200 kg
HIGOS SECOS	0,200 kg
NUECES	0,150 kg

• AMASADO EN ESPIRAL •

Macerar las frutas secas en el ron la víspera
Mezclar todos los ingredientes en V1: 5 min y V2: 2 min
Añadir las frutas y el ron al final del amasado
Dosificar en molde según el método y peso habituales

• HORNEADO •

Horno de suela / Horno ventilado 180 °C
Horneado: 35–50 min según el peso



Cake de manzana y canela



RIETMANN SPEEDY TOP

1,000 kg

AGUA

0,430 kg

ACEITE

0,430 kg

CANELA

0,020 kg

MANZANA EN DADOS

0,300 kg



• AMASADO EN ESPIRAL •

Mezclar todos los ingredientes 5 min V1 y 2 min V2

Añadir la manzana en dados al final de la mezcla

• ELABORACIÓN •

Dosificar en molde según el método y peso habituales

• HORNEADO •

Horno de suela / Horno ventilado 180

°C

Horneado: 35–50 min según el peso



Cake de chocolate



RIETMANN SPEEDY TOP	1,000 kg
AGUA	0,470 kg
ACEITE DE GIRASOL	0,470 kg
CACAO EN POLVO	0,080 kg
PEPITAS DE CHOCOLATE	0,200 kg

PARA LA COBERTURA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE CON LECHE	0,500 kg
CHOCOLATE NEGRO	0,500 kg
ALMENDRA EN BASTONES TOSTADA	0,200 kg
ACEITE DE PEPITA DE UVA	0,050 kg



• AMASADO EN ESPIRAL •

Mezclar todos los ingredientes excepto las pepitas de chocolate, V1 3 min
+ V2 3 min.

Incorporar las pepitas de chocolate al final de la mezcla, 1 min

• ELABORACIÓN •

Dosificado: en molde de cake, 300 g por pieza; hacer un corte con mantequilla (unas 7 piezas con esta receta).

• HORNEADO •

160 °C en horno ventilado o 180 °C en horno de suela durante 35–40 min.

Una vez horneados, meter los cakes en el congelador para facilitar la cobertura de chocolate; puede decorarlos a su gusto. Nosotros hemos elegido almendra en bastones y avellanas caramelizadas.



Brioche de avellanas y especias

DÉLIBRIOCHE

10,000 kg

HUEVOS

2,500 kg

AGUA

2,500 kg

LEVADURA

0,500 kg (según método)

Relleno de Navidad

RELLENO DE AVELLANA

1,000 kg

MOELLEUX PAIN D'ÉPICES

1,000 kg

AGUA

1,300 kg



• ELABORACIÓN •

Mezclar todos los ingredientes con espátula y usar enseguida.



• AMASADO EN ESPIRAL •

Velocidad lenta: 5 minutos

Velocidad rápida: 12–15 minutos

Temperatura de la masa: 25–26 °C

Primera fermentación: 2 h

• ELABORACIÓN •

Formado: método habitual

• HORNEADO •

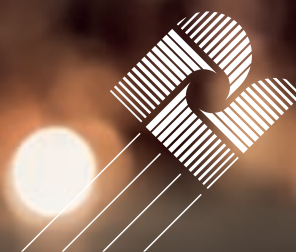
Horno rotativo a 145 °C durante 35 minutos

(brioche de 400 g)

Horno de suela a 170 °C







R I E T M A N N

Fabricado por:

Theodor Rietmann GmbH

Großtrowstraße 1
D-66740 Saarlouis

+49 (0) 6831 937 0
info@rietmann.de

www.rietmann.de

Distribuido por:

Rietmann France

3 rue de l'Industrie
F-67320 Thal-Drulingen

+33 (0) 9 72 44 16 87
contact@rietmann.fr

www.rietmann.fr